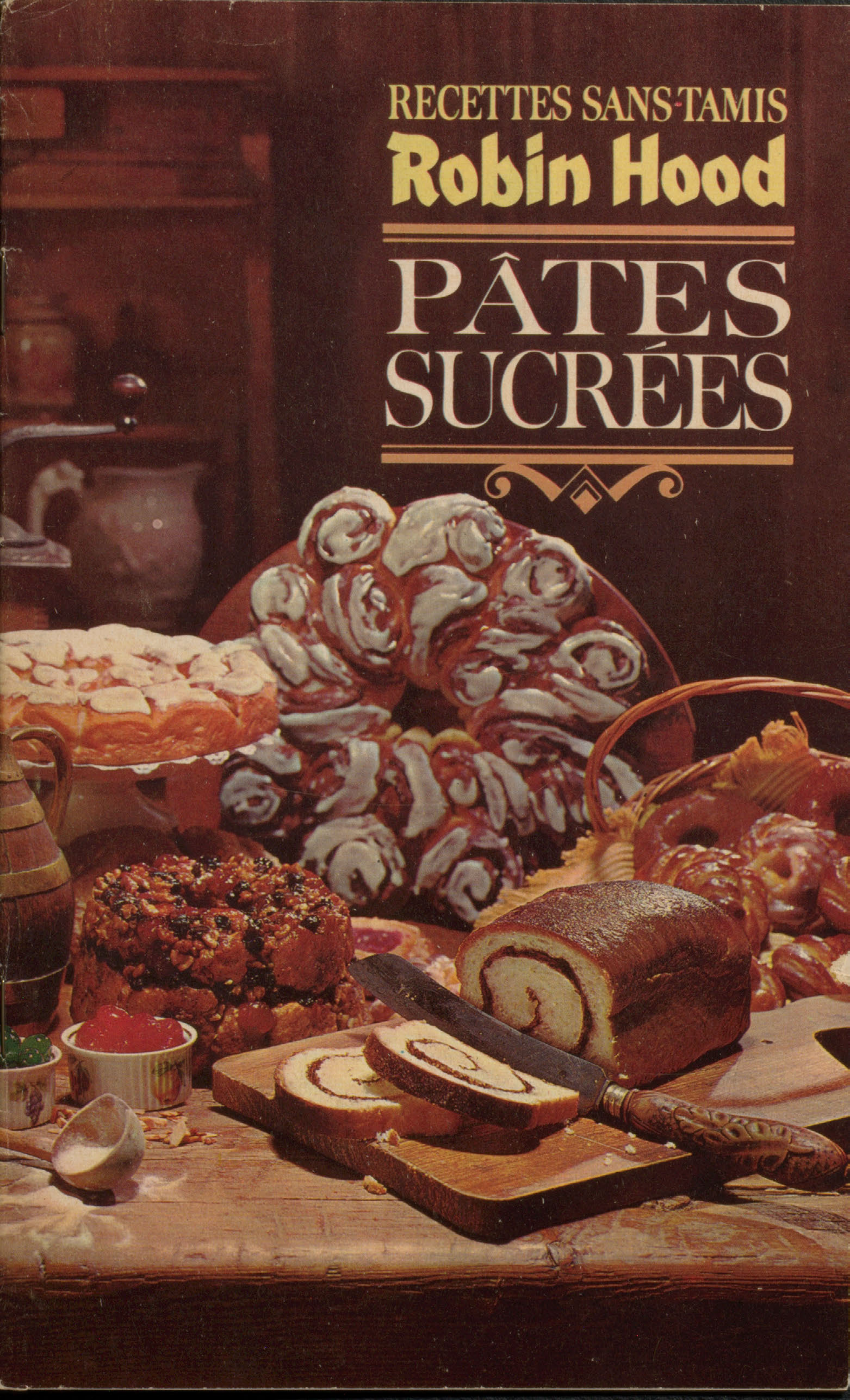

RECETTES SANS-TAMIS
Robin Hood
PÂTES
SUCRÉES



Rita Martin

Robin Hood

FLOUR MILLS LIMITED

Case postale 8505,
Montréal, P.Q.

Madame,

Voici une nouvelle façon simplifiée de préparer de la pâte sucrée. Je suis assurée qu'elle vous plaira car elle réduit de beaucoup votre tâche.

D'abord, vous employez la nouvelle méthode "sans tamis" de Robin Hood, qui vous épargne du temps et du travail et vous donne d'admirables résultats.

Ensuite, la recette de base donne assez de pâte pour servir quatre repas de quatre à six convives.

De plus, cette pâte se conserve parfaitement au réfrigérateur pendant une semaine entière.

Enfin, vous pouvez l'utiliser quand cela vous convient. Il suffit de la sortir du réfrigérateur, d'en couper la quantité qu'il vous faut, de la laisser lever pendant deux heures, puis de faire votre recette. Ce qui reste de pâte retourne au réfrigérateur pour vous servir un autre jour.

La plupart des recettes que contient ce livre requièrent le quart ou la moitié de la recette de base. Que vous prépariez les quatre variétés le même jour ou à des moments différents, vous ferez toujours plaisir à votre famille.

Détail qui a son importance: le pain brioché constitue une façon économique de donner de l'attrait à un repas. Plus riche, plus tendre, plus délicat que le pain ordinaire, il demande moins de sucre et moins de graisse qu'un gâteau et ne prend que deux oeufs.

Si vous avez des questions à poser ou des problèmes à soumettre, n'hésitez pas à m'écrire. Je serai toujours heureuse de pouvoir vous aider.

Sincèrement,

Rita Martin

Rita Martin, directrice,
Service d'art culinaire.

<u>Vous aussi vous pouvez ... avec Robin Hood.</u>

R H F 37 F

Alice cmd

Robin Hood CUISSON SANS TAMIS



POUR LES RECETTES DE CE LIVRE:

Vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous suivez ces recettes à la lettre, car elles ont toutes été écrites pour vous permettre d'employer de la farine Robin Hood, *sans la tamiser*.

POUR LES RECETTES QUI SPÉCIFIENT DE TAMISER:

Ne tamisez pas du tout la farine Robin Hood. Mesurez la quantité de farine requise dans la recette et pour chaque tasse, retirez une cuillerée à table comble de farine.

POURQUOI CE RAJUSTEMENT?

La farine pré-tamisée, c'est-à-dire celle qui vous arrive déjà tamisée, est plus compacte que la farine que vous tamisez vous-même. Ainsi donc, si vous n'opérez pas le petit rajustement dont nous venons de parler quand vous employez de la farine pré-tamisée dans vos recettes habituelles, il se peut que vous ayez un peu trop de farine. Evidemment, les résultats pourraient alors vous décevoir.

Ainsi donc, pour obtenir les meilleurs résultats, employez la farine Robin Hood, soit telle quelle pour les recettes de ce livre, soit en rajustant les mesures, pour vos propres recettes.

En foi de quoi, Robin Hood vous garantit DES RÉSULTATS PLUS SATISFAISANTS QU'AVEC TOUTE AUTRE FARINE —ou remboursement.

PÂTE-TYPE SUCRÉE

MÉTHODE-TYPE

(*Donne: 4 à 5 douzaines de petits pains*)

1 tasse de lait
½ tasse de sucre granulé
2 c. à thé de sel
¾ de tasse d'eau froide
¼ de tasse de graisse molle (beurre, margarine, lard ou graisse végétale)
½ tasse d'eau tiède
2 c. à thé de sucre granulé
2 enveloppes de levure sèche active
2 oeufs bien battus
***7 à 7½ tasses de farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**

PÂTE SUCRÉE RICHE

Suivre la recette de pâte sucrée (Méthode-type), mais employer 6 c. à table de graisse et 3 oeufs. Suivre le mode d'emploi de la pâte-type sucrée. On peut employer la méthode réfrigérée si on remplace le lait par de l'eau.
Note: Enfariner la planche à pâte avant d'y façonner la pâte étant donné qu'elle est légèrement molle.

PÂTE SUCRÉE EXTRA-RICHE

Suivre la recette de pâte sucrée (Méthode-type), mais employer ½ tasse de graisse, ¾ de tasse de sucre et 4 oeufs. Suivre le mode d'emploi de la pâte-type sucrée. On peut employer la méthode réfrigérée si on remplace le lait par de l'eau.
Note: Cette pâte est spécialement recommandée pour les brioches et les pains de fantaisie. Enfariner la planche à pâte avant de façonner les petits pains car la pâte est molle et légèrement collante. Elle se façonnera mieux si elle est légèrement saupoudrée de farine auparavant. Utiliser un tamis pour saupoudrer.

MÉTHODE RÉFRIGÉRÉE

Suivre la recette de pâte sucrée (Méthode-type), mais remplacer le lait par de l'eau très chaude. Pétrir la pâte pendant deux minutes seulement; la déposer ensuite dans un bol graissé suffisamment grand pour lui permettre de lever au moins au tiers de son volume. Badigeonner le dessus de la pâte de graisse. Couvrir le bol d'un papier ciré bien graissé et d'un couvercle étanche (pour empêcher la pâte de former une croûte). La déposer au réfrigérateur. La pâte peut être utilisée au bout de 8 heures ou dans l'intervalle d'une semaine. Si la pâte lève trop dans le réfrigérateur, la baisser de temps à autre.
Avant de préparer une recette de petits pains, retirer du réfrigérateur le quart de la pâte. Couvrir immédiatement le reste et le laisser au réfrigérateur. Façonner la pâte en boule, la couvrir et la laisser prendre la température de la pièce. Façonner en pain et terminer en suivant la recette de votre choix.

* Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".



1. **Préparer** les ingrédients:

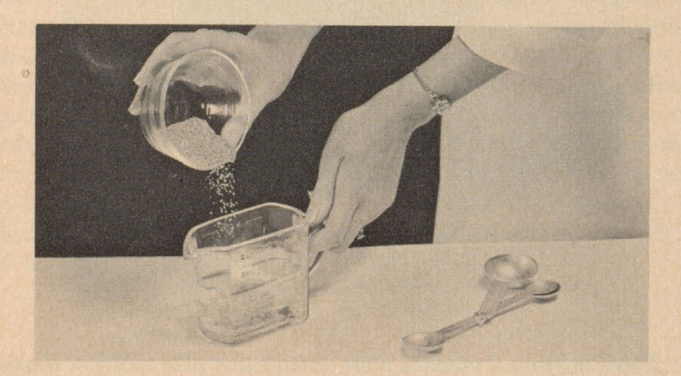
a) Pour que la farine soit à la température de la pièce au moment de servir, la déposer sur la table avant de commencer la pâte.

b) Pour que la graisse soit suffisamment ramollie pour se mesurer et s'incorporer au mélange, la placer sur la table avec la farine.

2. **Mesurer** la farine sans tamiser. Raser la surface de la tasse à mesurer avec le dos d'un couteau droit, ou remplir jusqu'à la quantité indiquée dans la recette. Des mesures précises sont essentielles au succès.



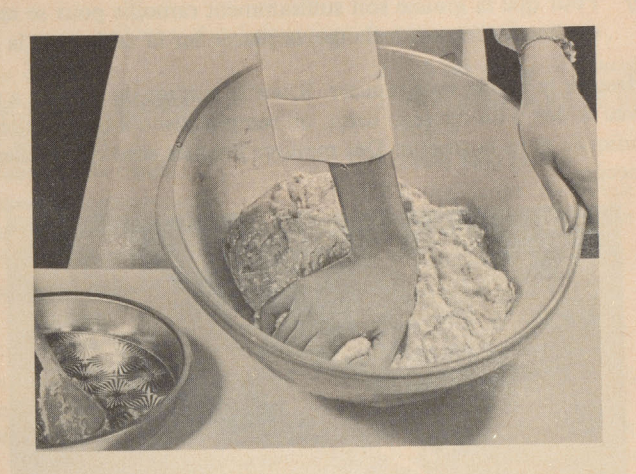
3. **Amener** le lait au point d'ébullition. Ajouter ½ tasse de sucre, le sel, ¾ de tasse d'eau froide et la graisse molle. Laisser tiédir. Pour vérifier si l'eau est tiède, en laisser tomber quelques gouttes à l'intérieur du poignet. Si le liquide ne laisse aucune sensation de chaud ou de froid, il est tiède. Répéter plusieurs fois. L'eau chaude tue l'action de la levure, l'eau froide la retarde (le lait aussi).



4. **Mesurer** ½ tasse d'eau tiède dans une tasse, ajouter 2 c. à thé de sucre. Saupoudrer la levure à la surface de l'eau. Laisser reposer 10 minutes et brasser. Verser la levure dissoute dans un grand bol tiède.



5. **Ajouter** au mélange tiède, les oeufs bien battus et 3½ tasses de farine non tamisée; battre jusqu'à ce que le mélange soit mou et élastique.



6. **Ajouter** de la farine jusqu'à obtention d'une pâte lisse (environ 4 tasses de plus). Si la pâte est collante, retourner quelques fois de la main avec un mouvement de rotation. Pétrir la pâte sur une surface légèrement graissée.



7. **Pétrir** environ 5 minutes pour obtenir une pâte molle et élastique. Déposer la pâte dans un bol tiède, légèrement graissé. Badigeonner de graisse le dessus de la pâte. Recouvrir d'un papier ciré graissé et d'un linge.



8. **Laisser lever** dans un endroit chaud (75° à 85°F.) à l'abri des courants d'air jusqu'au double du volume—environ 1½ heure. Baisser la pâte, la déposer sur une surface légèrement graissée.

9. **Couper** en quatre morceaux à l'aide d'un couteau graissé. Façonner chaque morceau en boule. Couvrir et laisser reposer 15 minutes.

10. **Façonner** en petits pains ou brioches selon la recette choisie.

DÉPOSER LE RESTE DE LA PÂTE (s'il y a lieu) dans un bol graissé assez grand pour lui permettre de lever au moins au tiers de son volume. Badigeonner de graisse fondue. Recouvrir le bol de 2 épaisseurs de papier ciré et d'un couvercle étanche (pour empêcher qu'il se forme une croûte sur la pâte). Mettre au réfrigérateur au moins 8 heures. La pâte aura alors assez levé pour être baissée et façonnée suivant la recette choisie. La laisser encore lever au double du volume et faire cuire. Cette pâte se gardera 1 semaine au réfrigérateur. Si elle lève trop pour la grandeur du bol, la baisser, la recouvrir et la remettre au réfrigérateur.

BRIOCHES ET PETITS PAINS



Une corbeille de petits pains maison, chauds, croustillants et dodus, donne de l'attrait et un certain charme un peu vieillot à votre table. Vous vous amuserez à les faire; vous vous réjouirez à les manger. En voici 14 sortes différentes.

1. a) Graisser une planche à pâte ou le dessus d'une table émaillée.
b) Baisser la pâte qui sort du réfrigérateur ou la pâte qui lève depuis deux heures. La déposer sur la planche à pâte graissée. Avec un couteau graissé, couper assez de pâte pour faire une recette (le quart de la recette totale).
c) Placer le reste de la pâte dans un bol; couvrir et remettre au réfrigérateur (à moins que vous ne vous en serviez pour d'autres recettes).

2. **Façonner** la pâte en boule, couvrir et laisser reposer à la température de la pièce (75° à 85°F.).

3. **Entretemps,** préparer:
1 lèchefrite de 8″ x 5″ x 3″ pour 8 brioches OU
1 lèchefrite de 8″ x 8″ x 2½″ pour 16 brioches
1 couteau ou des ciseaux
1 bol pour le beurre ou la graisse
1 pinceau
1 treillis
2 c. à table de beurre ou de graisse
couteau de cuisine
cuillères graduées

4. **Mesurer** le beurre ou la graisse dans un petit bol. Faire fondre au-dessus de l'eau chaude. En utiliser une partie pour graisser la lèchefrite.

5. **Façonner** la pâte avec la paume des mains en la roulant légèrement en un rouleau de 12″ de longueur pour 8 brioches OU 2 rouleaux de 10″ pour 16 brioches.

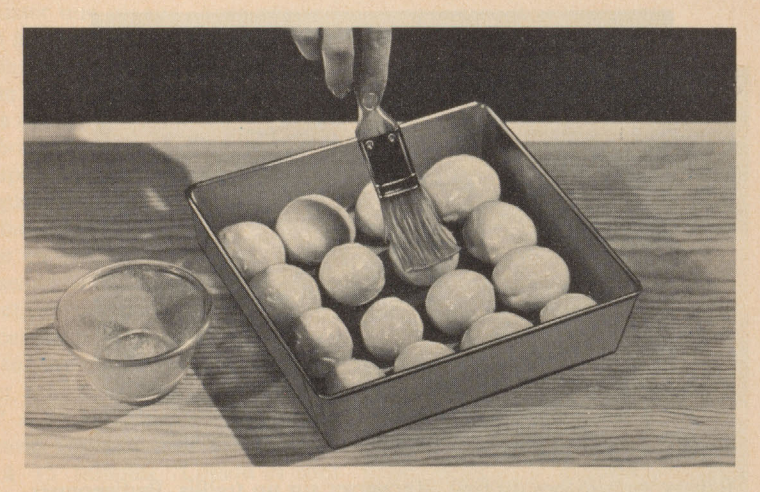


BRIOCHES



6. Diviser en 8 ou 16 morceaux, avec un couteau graissé ou des ciseaux, suivant la lèchefrite utilisée.

7. Façonner les morceaux de pâte en boules avec la paume de la main en pressant légèrement.



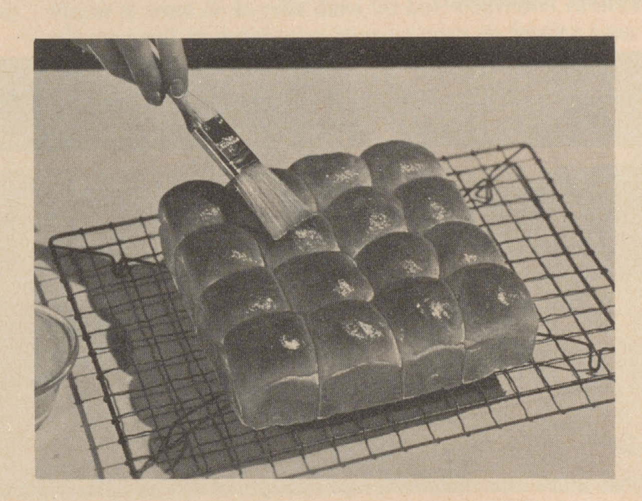
8. Disposer les boules dans la lèchefrite de manière qu'elles se touchent à peine et badigeonner chaque boule de graisse fondue.

BRIOCHES

9. **Recouvrir** d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 1½ heure) à la température de la pièce (75° à 85°F.).



10. **Cuire** 20 minutes à four modéré 375°F.



11. **Retirer** les brioches du four. Renverser sur un treillis. Badigeonner de beurre fondu ou de graisse. Ne pas recouvrir. Servir chaud ou réchauffer dans un plat bien fermé ou un épais sac de papier. Laisser 12 minutes à four doux, 300°F.



PETITS PAINS EN BOURSES

¼ de recette-type

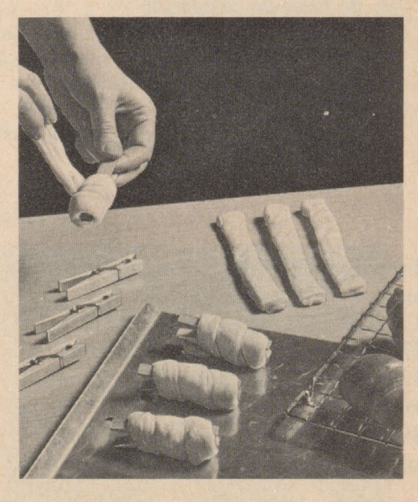


Graisser une plaque. Avec un rouleau à pâte graissé, abaisser la pâte à ¼ de pouce d'épaisseur. Tailler en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce. Badigeonner de beurre fondu. Imprimer un pli profond près du centre avec le dos d'un couteau et replier pour donner l'effet de petites "bourses". Presser les bords fortement vis-à-vis du pli. Déposer les uns près des autres sur la plaque graissée. Recouvrir d'un linge humide. Laisser lever au double du volume (environ 1½ heure) à la température de la pièce (75° à 85°F.). Cuire 20 minutes à four modéré, 375°F. Renverser sur un treillis et badigeonner de beurre fondu.

Note: Les restes de pâte peuvent être employés à fabriquer les TRÈFLES.

PETITS PAINS "ÉPINGLES À LINGE"

¼ de recette-type



Graisser une plaque. Avec un rouleau à pâte graissé, abaisser la pâte en un rectangle de 12″ x 16″ et d'environ ¼″ d'épaisseur. (Pour rendre cette opération plus facile, façonner d'abord la pâte en un long rouleau.) Couper la pâte en lanières de 6″ de longueur et 1″ de largeur. Enrouler les lanières autour d'une épingle à linge en bois, graissée. Laisser dépasser ½″ de l'épingle à linge pour la retirer quand la pâte sera cuite. Placer les bouts en dessous. Déposer sur une plaque graissée. Laisser lever à la température de la pièce (75° à 85°F.) jusqu'au double du volume. Cuire au four, à 375°F., de 12 à 15 minutes. Lorsqu'ils sont cuits, retirer les épingles à linge et badigeonner de beurre fondu. Remplir avec de la confiture ou de la gelée.

PAPILLONS

¼ de recette-type



Graisser une plaque. Avec un rouleau à pâte graissé, abaisser la pâte à ¼″ d'épaisseur en un rectangle de 5″ x 24″. (Au préalable, façonner la pâte en un long rouleau; elle s'étendra mieux.) Badigeonner de beurre fondu. Rouler la pâte comme pour un gâteau roulé. Couper en morceaux de 2″ de longueur. Avec le manche d'un couteau, presser au centre. Déposer sur une plaque graissée. Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 1½ heure) à la température de la pièce (75° à 85°F.). Cuire 20 minutes à four modéré, 375°F. Renverser sur un treillis et badigeonner de beurre fondu.

PAPILLONS À LA CANNELLE

¼ de recette-type

⅓ de tasse de cassonade

1 c. à thé de cannelle

½ tasse de raisins secs

glaçage à la vanille (Page 28)

Suivre la recette "Papillons". Badigeonner la pâte de beurre fondu et y étendre la cassonade, la cannelle et les raisins secs. Terminer et cuire selon les indications. Laisser refroidir; garnir de glaçage à la vanille.

PETITS PAINS DORÉS

Préparer des petits pains nature, en suivant n'importe quelle recette. Cuire 40 minutes à four doux 275°F. Démouler sur un treillis et refroidir. Une fois qu'ils sont refroidis, les envelopper.

Pour servir, dorer 7 minutes dans un four chaud, à 450°F.

Note: Les petits pains enveloppés dans du papier d'aluminium se garderont frais :

1 semaine, sur une étagère

3 semaines, dans le réfrigérateur

3 mois, au congélateur.

TORTILLONS

¼ de recette-type

Graisser une plaque. Abaisser la pâte à ¼ de pouce d'épaisseur en un rectangle de 12″ x 6″. (Au préalable, façonner la pâte en un long rouleau, elle s'étendra plus facilement.) Badigeonner légèrement avec du beurre fondu et plier en deux pour former un carré de 6″. Découper la pâte en lanières de ½″ de largeur par 6″ de longueur. Tordre chaque lanière comme un câble. Tenir sur la plaque l'une des extrémités du tortillon. Enrouler le tortillon autour. Glisser et fixer l'autre extrémité en dessous. Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 1½ heure) à la température de la pièce (75° à 85°F.). Cuire 20 minutes à four modéré, 375°F. Renverser sur un treillis et badigeonner de beurre fondu.



TORTILLONS À LA CONFITURE

¼ de recette-type
Glaçage au jaune d'oeuf (Page 28)
Confiture d'abricots
Glaçage à la vanille (Page 28)

Suivre la recette des Tortillons. Badigeonner les brioches de glaçage au jaune d'oeuf lorsqu'elles auront été façonnées. Couvrir d'un papier ciré et laisser lever à la température de la pièce (75° à 85°F.). Au moment de cuire, déposer une cuillerée à thé de confiture d'abricots au centre de chaque tortillon. Cuire à four modéré 375°F., 15 à 20 minutes. Renverser sur un treillis. Laisser refroidir; garnir de glaçage à la vanille.

NOEUDS

¼ de recette-type

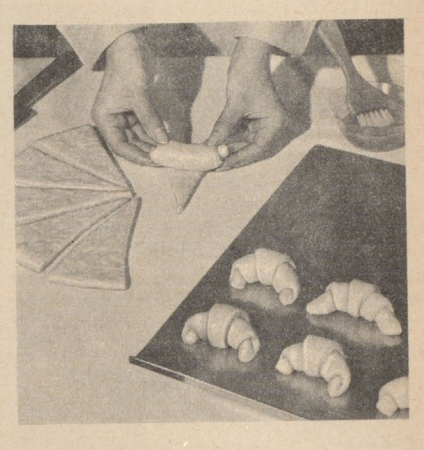
Graisser une plaque. Couper de petits morceaux de pâte et les façonner en rouleaux de ½″ x 6″. Faire un noeud sans étendre la pâte. Déposer sur une plaque graissée. Couvrir d'un linge humide. Laisser lever au double du volume (environ 1½ heure) à la température de la pièce (75° à 85°F.). Cuire 20 minutes à four modéré, 375°F. Renverser sur un treillis et badigeonner de beurre fondu.



CROISSANTS

¼ de recette-type

Graisser une plaque. Avec un rouleau à pâte graissé, abaisser la pâte en un cercle de ¼ de pouce d'épaisseur. Couper en 12 pointes comme une tarte. Badigeonner de beurre fondu ou de graisse. Rouler chaque pointe du bord vers le centre. Presser fortement la pointe sur le croissant pour faire coller les deux parties. Placer sur la plaque graissée, la partie scellée en dessous. Incurver en forme de croissant. Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 1½ heure) à la température de la pièce (75° à 85°F.). Cuire 20 minutes à four modéré, 375°F. Renverser sur un treillis et badigeonner de beurre fondu.



CROISSANTS AUX GRAINES DE SÉSAME

¼ de recette-type

- **2 c. à table de beurre ou de margarine**
- **2 c. à table de miel**
- **1 c. à table de zeste d'orange râpé**
- **2 c. à table d'amandes finement hachées**
- **2 c. à table de graines de sésame**

Mélanger les ingrédients mentionnés. Procéder comme pour les "Croissants" mais saupoudrer la pâte de graines de sésame avant de la couper et de la rouler. Terminer et cuire selon les indications. Servir chauds.

TRÈFLES

¼ de recette-type

Graisser des moules à muffins. Couper de petits morceaux de pâte avec des ciseaux graissés. Les façonner en boulettes (1 pouce de diamètre environ). Les tremper dans du beurre fondu. En placer 3 dans chaque moule à muffins. Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 1½ heure) à la température de la pièce (75° à 85°F.). Cuire 20 minutes à four modéré, 375°F. Renverser sur un treillis et badigeonner de beurre fondu.



ÉVENTAILS

¼ de recette-type

Graisser des moules à muffins. Abaisser la pâte en un rectangle de 12″ x 10″ x ¼″. Soulever souvent la pâte de la planche pour l'empêcher de rétrécir. Couper la pâte en 5 lanières de 2″ et badigeonner chaque lanière de beurre fondu. Superposer les lanières de pâte, le côté beurré sur le dessus. (Relever les bouts et ramener avec les doigts la pâte vers le centre pour l'empêcher de rétrécir.) Avec un couteau aiguisé et graissé, diviser la pâte en 9 morceaux égaux. Placer dans les moules laissant sur le dessus un des côtés coupés, et espacer légèrement les tranches du dessus les unes des autres. Couvrir avec un linge humide et laisser lever au double du volume (1½ heure) à la température de la pièce (75° à 85°F.). Cuire 15 à 20 minutes à four modéré 375°F. Renverser sur un treillis et badigeonner de beurre fondu.



ÉVENTAILS AUX NOIX

- **¼ de recette-type**
- **3 c. à table de cassonade**
- **3 c. à table de sucre à glacer**
- **⅓ de tasse de noix hachées**
- **1 c. à thé de zeste de citron râpé**
- **glaçage au citron (Page 28)**

Mélanger sucre, cassonade, noix et zeste de citron. Abaisser la pâte en un rectangle de 12″ x 10″, ¼″ d'épaisseur. Saupoudrer du mélange de sucre et de noix. Procéder comme pour les "Eventails" et cuire selon les indications. Laisser refroidir; recouvrir de glaçage au citron.

PÂTE SUCRÉE AU CITRON

Dans le quart de la recette-type, faire entrer en pétrissant ½ paquet de pudding instantané au citron, mélangé au zeste d'un citron. Façonner la pâte en éventails et cuire selon les indications.

Tresse au citron—Abaisser la pâte en un rectangle de 6″ x 12″ x ½″. Couper en trois lanières égales en laissant 2 pouces de tête. Tresser et faire adhérer les bouts. Placer la tresse sur une plaque graissée et laisser lever au double du volume. Cuire environ 20 à 30 minutes à four modéré 375°F. Laisser refroidir; recouvrir d'un glaçage au citron (Page 28).

Pain au citron—Placer la pâte dans un moule à pain de 5″ x 9″. Lorsqu'elle a doublé de volume, cuire environ 30 minutes à 375°F.

PÂTE AU BEURRE D'ARACHIDES

Au ¼ de la recette-type, ajouter en pétrissant ¼ de tasse de beurre d'arachides broyées. Façonner en petits pains "épingles à linge" et cuire selon la méthode (Page 11). Laisser refroidir; remplir avec de la confiture ou de la gelée.

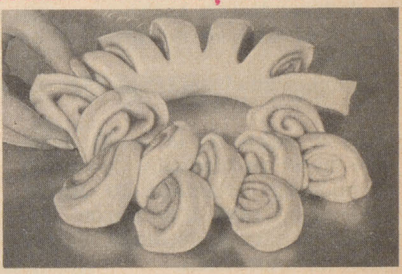
Gâteau brioché au beurre d'arachides—façonner la pâte avec les mains en un long rouleau. Disposer en spirale dans un moule rond de 9″. Lorsque le volume a doublé, cuire 30 minutes à four modéré 375°F. Garnir du glaçage "Beurre et Miel" (Page 28) et décorer d'arachides hachées.

Cette pâte peut aussi se façonner en pain. Placer la pâte dans un moule de 5″ x 9″. Lorsqu'elle a doublé de volume, cuire 30 minutes à 375°F.

PAINS BRIOCHÉS

Parfumés à la cannelle et aux épices, rehaussés de glaçage et de fruits, voici les rois des pains briochés. Vous les servirez chauds ou froids, avec du thé ou du café, aux repas ou entre les repas. Ils seront en tout temps de très bonne venue.

COURONNE PAYSANNE FRANÇAISE



- **½ recette-type**
- **2 c. à table de beurre fondu ou de margarine**
- **½ tasse de cassonade**
- **1 c. à thé de cannelle**
- **glaçage à la vanille (Page 28)**

Abaisser la pâte au rouleau ou à la main en un rectangle de 8″ de largeur et d'environ ½″ d'épaisseur.

Badigeonner de beurre fondu ou de margarine.

Saupoudrer de cassonade et de cannelle.

Rouler la pâte sur la longueur comme pour un gâteau roulé et sceller bien le bord.

Façonner en couronne sur une plaque graissée, le bord scellé en dessous.

Couper avec des ciseaux presque jusqu'au centre de la couronne en tranches de 1″ de largeur. (Couper la couronne en nombre pair de tranches si possible.)

Tourner chaque tranche légèrement sur le côté.

Badigeonner de beurre fondu ou de margarine. Laisser lever au double du volume (environ 1 heure).

Cuire à four modéré (350°F.) 25 à 30 minutes.

Refroidir et garnir de glaçage à la vanille.

Donne une grande couronne.

TORTILLON AUX DATTES





- ¼ de recette-type
- 1 tasse de garniture aux dattes (une garniture commerciale peut être employée)
- beurre fondu ou margarine
- glaçage à la vanille (Page 28)

Abaisser la pâte en un long rectangle de 6″ x 16″.

Couper sur la longueur en deux parties égales.

Déposer la garniture au centre de chacune des deux parties.

Sceller ensemble les côtés les plus longs de manière à enfermer la garniture dans la pâte.

Déposer un rouleau dans un moule graissé de 9″ de manière à relier les deux bouts. Sceller en dessous. Placer le deuxième rouleau à l'intérieur du premier rouleau et enrouler en spirale. Garder le même espace entre chaque rouleau. (Voir la photographie.)

Entailler à tous les deux pouces à l'aide de ciseaux.

Badigeonner légèrement de beurre fondu ou de margarine. Couvrir et laisser lever au double du volume (environ 1 heure).

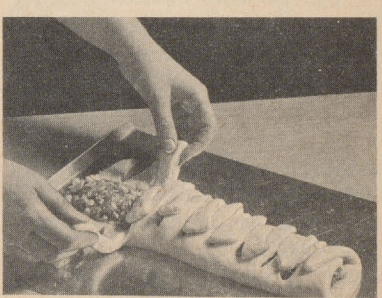
Cuire à four modéré 350°F., environ 30 à 35 minutes.

Refroidir et décorer d'un glaçage à la vanille.

Donne 1 gros tortillon.

Garniture aux dattes: Cuire jusqu'à épaississement du mélange: ½ livre de dattes, 1 tasse d'eau et ½ tasse de sucre granulé. Refroidir avant de déposer sur la pâte.

BRIOCHE ENTRECROISÉE À L'ANANAS



- **¼ de recette-type**
- **¾ de tasse d'ananas broyés et égouttés**
- **¼ de tasse de cassonade**
- **¼ de tasse de coco râpé**
- **⅛ de c. à thé de cannelle**
- **½ recette de glaçage au beurre et au miel (Page 28)**
- **¼ de tasse d'amandes blanchies et coupées en lanières fines**

Mélanger les ananas, la cassonade, le coco et la cannelle.

Abaisser la pâte en un rectangle de 8″ x 12″ et placer sur une plaque graissée.

Déposer les ananas en longueur sur le ⅓ central de la pâte.

Entailler les côtés de la pâte à 2″ vers le centre et 1″ de distance.

Ramener chaque lanière vers le centre en alternant d'un côté et de l'autre. Badigeonner de glaçage au beurre et au miel. Saupoudrer de fines lanières d'amandes.

Laisser lever au double du volume (environ 45 minutes).

Cuire à four modéré (350°F.) 25 à 30 minutes.

Donne 1 grande brioche.

GÂTEAU HONGROIS

¼ de recette-type

½ tasse de beurre fondu ou de margarine

¾ de tasse de sucre

2 c. à thé de cannelle

¼ de tasse de noix hachées

¼ de tasse de raisins secs

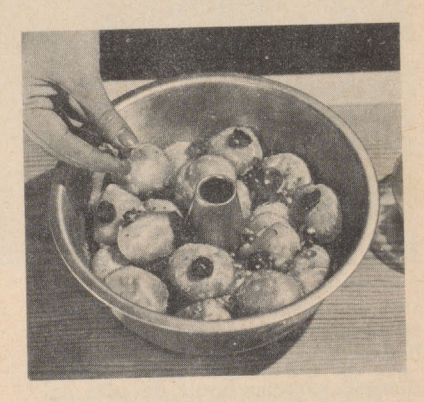
⅓ de tasse de cerises au marasquin égouttées et coupées en deux



Fondre le beurre et en utiliser une partie pour graisser un moule de 8″ ou 9″, avec un tube au milieu.

Mélanger le sucre et la cannelle.

Façonner la pâte avec la paume de la main en un cylindre de 20 pouces de longueur.



Couper le cylindre en 20 morceaux de 1″ à l'aide de ciseaux, ou d'un couteau graissé. Façonner chaque morceau en boule.

Déposer un peu de raisins secs et de noix et quelques cerises au fond du moule à tube.

Plonger les boules de pâte dans le beurre fondu et dans le mélange de sucre et de cannelle.

Disposer les boules de pâte dans le moule de manière qu'elles se touchent à peine. Recouvrir de noix, de cerises et de raisins. Disposer un autre étage de boules de pâte. Recouvrir avec ce qu'il reste de sucre à la cannelle et de beurre fondu.



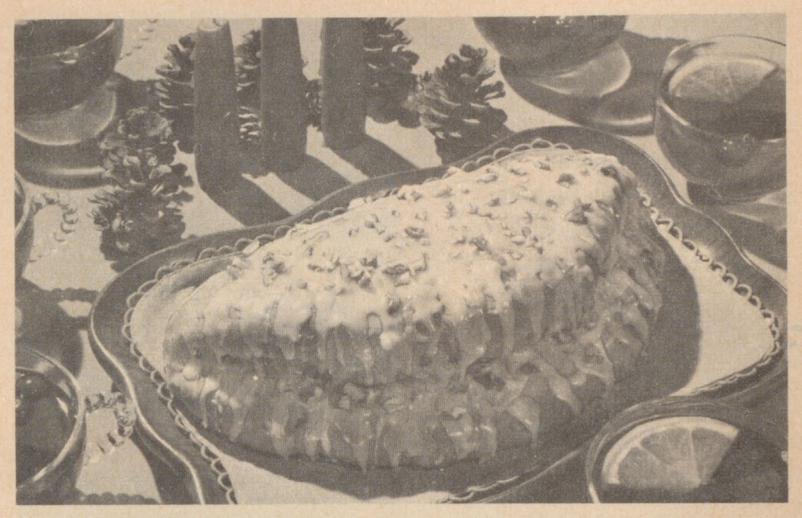
Couvrir de papier ciré et laisser lever au double du volume (45 à 60 minutes).

Cuire à four modéré 375°F., 35 à 40 minutes.

Renverser le moule sur une assiette et laisser reposer quelques minutes. Retirer le moule. Servir chaud.

Donne 1 gros gâteau.

PAINS PAPILLONS



- ½ recette-type
- ¼ de tasse de raisins secs
- ¼ de tasse de raisins de Corinthe
- ¼ de tasse de fruits confits hachés
- ¼ de tasse de cerises confites hachées
- 2 c. à table de beurre fondu ou de margarine
- glaçage à la vanille (Page 28)
- ¼ de tasse de noix hachées

Faire entrer dans la pâte levée, en pétrissant, les raisins secs, les raisins de Corinthe, les fruits confits et les cerises. Façonner la pâte en 2 boules. Laisser reposer 10 minutes.

Abaisser chaque boule de pâte en ovale de ¾″ d'épaisseur.

Badigeonner chaque demi-ovale de beurre fondu ou de margarine. Replier par-dessus comme pour un petit pain en bourse.

Disposer sur deux plaques graissées. Badigeonner légèrement de beurre fondu ou de margarine. Laisser lever au double du volume (environ 1 heure).

Cuire à four modéré (350°F.) 20 à 25 minutes.

Décorer, une fois refroidis, d'un glaçage à la vanille et saupoudrer de noix hachées.

Donne 2 pains papillons.

PÂTE AUX FRUITS CONFITS

Faire entrer en pétrissant ½ tasse de fruits confits dans le quart de la recette-type. Façonner la pâte en 20 petites boules et disposer dans un moule à tube de 8″ ou 9″, graissé. Lorsqu'au double du volume, cuire 20 minutes au four à 375°F.

Petits pains individuels—Façonner la pâte selon la recette des petits pains en bourses (Page 11) et cuire en suivant cette recette. Garnir d'un glaçage à la vanille et de noix hachées.

Pain aux fruits confits—Façonner la pâte en une boule uniforme et déposer sur une plaque graissée. Laisser lever au double du volume et cuire 30 minutes à 375°F. Laisser refroidir; garnir de glaçage à la vanille et décorer d'amandes et de cerises tranchées, en forme de fleurs.





PETITS PAINS SUCRÉS

Plus riches et plus savoureuses que les brioches ordinaires, celles-ci se prêtent mieux aux réceptions joyeuses. Elles ajouteront de l'attrait au petit déjeuner de Noël, au dîner de famille du dimanche, au thé d'amis et à bien d'autres occasions.



TORSADES AU SUCRE

½ recette-type réfrigérée
1½ tasse de sucre
2 c. à thé de vanille

Mélanger le sucre et la vanille. Défaire les grumeaux avec les doigts.

Abaisser la moitié de la pâte réfrigérée sur une surface saupoudrée de ½ tasse de sucre à la vanille. Abaisser en un rectangle de 16″ x 8″. Saupoudrer 1 c. à table de sucre à la vanille.

Replier un bout de la pâte vers le centre. Plier de même l'autre bout vers le centre de manière à former trois épaisseurs. Donner ¼ de tour à la pâte. Recommencer toute l'opération deux autres fois en saupoudrant chaque fois le dessus de la pâte de sucre à la vanille.

Abaisser de nouveau la pâte en un rectangle de 16″ x 8″ x ¼″.

Couper en lanières de 4″ x 1″. Tordre chaque lanière deux ou trois fois. Déposer sur des plaques non graissées. Répéter le même procédé pour le reste de la pâte.

Cuire immédiatement à four modéré, 375°F., 12 à 15 minutes. Retirer immédiatement de la plaque. Refroidir sur un treillis.

Donne 3 douzaines environ.

BRIOCHES AUX PACANES



- **¼ de recette-type**
- **4 c. à table de beurre fondu ou de margarine**
- **¾ de tasse de cassonade**
- **½ tasse de pacanes entières**

Graisser des moules à muffins.

Couvrir le fond de chaque moule avec ½ c. à table de cassonade et ½ c. à thé de beurre fondu. Placer 3 ou 4 noix sur le mélange de beurre et cassonade.

Abaisser la pâte avec un rouleau graissé, en un rectangle de 9″ x 12″.

Badigeonner avec le reste du beurre fondu. Saupoudrer le reste de la cassonade.

Rouler la pâte sur la longueur comme pour un gâteau roulé. Presser fortement pour bien sceller le bord.

Couper 12 tranches de 1″ de largeur avec un couteau bien aiguisé.

Placer chaque rondelle dans les moules à muffins (partie coupée sur le mélange de beurre et cassonade).

Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume à la température de la pièce (75° à 85°F.) environ 2 heures.

Cuire à four modéré 375°F., 20 minutes.

Placer un treillis sur du papier ciré. Retirer les brioches du four et les renverser sur le treillis. Attendre quelques minutes avant d'enlever les moules pour permettre au sirop de bien pénétrer dans les brioches. Retirer ensuite les moules.

Donne 1 douzaine de brioches.

GÂTEAU STREUSEL AUX CERISES

- **½ recette-type**
- **glaçage au jaune d'oeuf (Page 28)**
- **1 tasse de garniture pour tarte aux cerises**
- **garniture Streusel (Page 28)**

Diviser la pâte en 16 parties égales.

Façonner chaque morceau en boule. Abaisser chacune en une rondelle de 3″ à l'aide d'un rouleau graissé.

Déposer sur une plaque graissée à 2″ de distance.

Badigeonner avec le glaçage au jaune d'oeuf.

Placer 1 c. à table de garniture aux cerises au centre de chaque brioche.

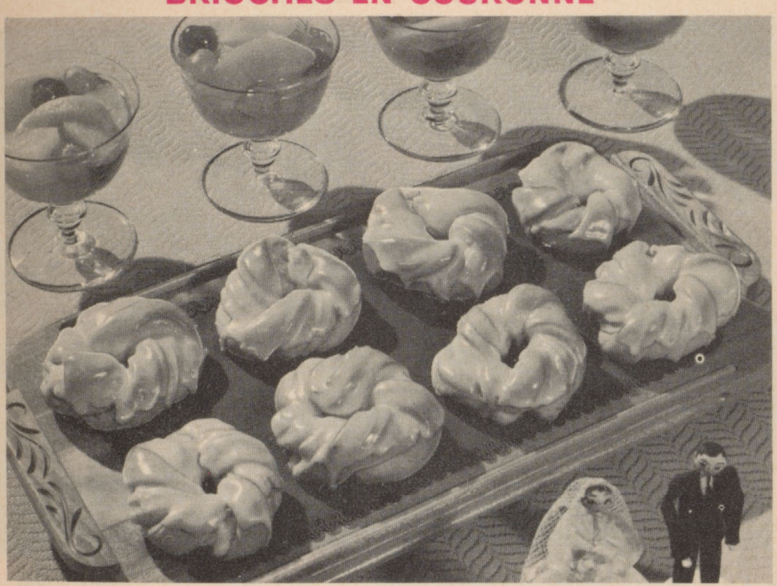
Saupoudrer de la garniture Streusel.

Laisser lever au double du volume (environ 1 heure).

Cuire à four modéré 375°F., 12 à 15 minutes.

Donne 16 brioches.

BRIOCHES EN COURONNE



¼ de recette-type

2 c. à table de beurre fondu ou de margarine

¼ de tasse de sucre

1 c. à table de zeste d'orange râpé

glaçage à la vanille (Page 28)

Abaisser la pâte en un rectangle de 12″ x 18″.

Badigeonner de beurre fondu ou de margarine.

Saupoudrer la pâte avec le sucre et le zeste d'orange mélangés.

Replier les bouts vers le centre de manière à former un rectangle de 12″ x 6″.

Couper en lanières de ¾″ de largeur et de 6″ de longueur.

Abaisser les bouts de chaque lanière en direction contraire et refermer ensemble pour former un cercle. Sceller les bouts et déposer sur une plaque graissée.

Laisser lever au double du volume (45 minutes environ).

Cuire dans un four modéré 350°F., environ 15 à 20 minutes.

Garnir d'un glaçage à la vanille.

Donne 12 brioches.

BEIGNES GLACÉS AU MIEL

½ recette-type

glaçage au miel (Page 28)

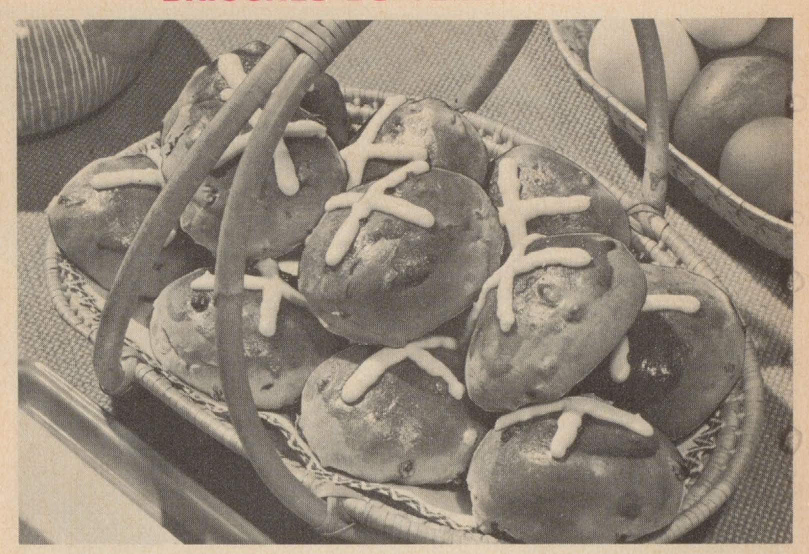
Abaisser la pâte à ⅓″ d'épaisseur. Couper avec un emporte-pièce à beignes enfariné. Retirer le centre. Laisser lever sur la planche jusqu'à ce que très légers (30-40 minutes).

Laisser tomber dans une marmite de graisse chaude (385°F.) et tourner de côté, lorsque les beignes viennent à la surface. Tourner une seconde fois lorsque suffisamment dorés (3 à 4 minutes de cuisson au total).

Égoutter sur du papier absorbant. Garnir d'un glaçage au miel, réchauffé préalablement au bain-marie.

Donne 2 douzaines.

BRIOCHES DU VENDREDI SAINT



A 1 recette-type, ajouter
2 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de toute-épice (allspice)
½ c. à thé de clou de girofle
1 tasse de raisins de Corinthe
1 tasse de fruits confits mélangés ou d'écorces confites hachées

Mélanger les épices à la farine en préparant la recette-type.

Incorporer les raisins et les fruits confits.

Renverser la pâte sur une surface légèrement graissée.

Pétrir jusqu'à texture molle et élastique (environ 5 minutes). Déposer la pâte dans un bol tiède graissé. Badigeonner le dessus de beurre fondu. Couvrir d'un papier ciré graissé et d'un linge propre.

Laisser lever au double du volume dans un endroit chaud (75° à 85°F.). Dégonfler avec le poing. Déposer sur une surface légèrement graissée.

Diviser la pâte en morceaux de 1½" de diamètre. Façonner chaque morceau en boule. Déposer à 1½" de distance sur une plaque graissée.

Laisser lever au double du volume (45 minutes environ).

Cuire à four modéré 350°F., 20 minutes. Après 15 minutes de cuisson, badigeonner les brioches avec le glaçage (2 c. à table de sucre et 2 c. à table d'eau). Remettre 5 minutes au four. Au sortir du four, glacer de nouveau et déposer sur un treillis.

Préparer un glaçage blanc et garnir d'une croix chaque brioche.

Donne 4 douzaines.

GLAÇAGE BLANC

1 blanc d'oeuf
1⅓ tasse de sucre à glacer
¼ de c. à thé de vanille

Au blanc d'oeuf non battu, ajouter graduellement le sucre tout en battant. Ajouter la vanille. Déposer du bout de la cuillère sur les brioches pour former une croix.

BRIOCHES "CHELSEA"



- ¼ **de recette-type**
- ¼ **de tasse de beurre fondu ou de margarine**
- 1 **tasse de cassonade**
- ½ **c. à thé de cannelle**
- ⅓ **de tasse de raisins secs**
- **cannelle**
- **sucre granulé**

Graisser un moule de 8″ x 8″ x 2″.

Abaisser la pâte en un rectangle de 9″ x 12″.

Badigeonner de beurre fondu.

Mélanger ½ tasse de cassonade et la cannelle.

Saupoudrer sur la pâte et déposer les raisins sur le sucre.

Rouler la pâte comme pour un gâteau roulé. Sceller fermement le bord. Couper en 9 morceaux avec un couteau aiguisé.

Mélanger le reste des ingrédients (beurre fondu et ½ tasse de cassonade). Etendre au fond du moule. Déposer les tranches de pâte, côté coupé en dessous, au fond du moule. Saupoudrer généreusement de sucre et de cannelle.

Couvrir le moule d'un papier ciré et d'un linge sec. Laisser lever au double du volume (environ 1 heure) à la température de la pièce (75° à 85°F.).

Cuire à four modéré 375°F. 30 à 35 minutes. Renverser sur un treillis. Laisser reposer 5 minutes afin de permettre au sirop de pénétrer dans les brioches. Retirer le moule. Servir chaudes ou froides.

Donne 9 brioches.



PAINS



Vous les confectionnerez avec plaisir, vous les dégusterez avec joie, vous les offrirez avec orgueil, car ils sont tendres, gonflés, dorés et savoureux. Servez-les à tous vos convives, parents et amis; ils seront l'ornement de votre table.



PAIN AUX FRUITS

- **½ recette-type**
- **1 c. à thé de zeste d'orange râpé**
- **1 tasse de raisins secs**
- **½ tasse de fruits confits**
- **¼ de tasse de cerises au marasquin, tranchées**

Faire entrer en pétrissant le zeste, les raisins secs et les fruits confits dans la pâte déjà levée.

Pour façonner, diviser la pâte en deux parties. Arrondir chaque partie et laisser reposer 15 minutes à couvert.

Abaisser chaque partie en un rectangle de 8″ x 10″. Rouler comme pour un gâteau roulé commençant par le côté de 8″.

Déposer dans deux moules graissés de 7″ x 5″ x 3″. Couvrir de papier ciré et laisser lever au double du volume (de 1 à 1½ heure).

Cuire à four chaud 400°F., environ 40 à 50 minutes. Refroidir sur des treillis.

Donne 2 pains.

PAIN À LA CANNELLE

- **½ recette-type**
- **¼ de tasse de beurre fondu ou de margarine**
- **½ tasse de sucre**
- **2 c. à table de cannelle**
- **glaçage au jaune d'oeuf (Page 28)**

Diviser la pâte en deux parties. Façonner chaque partie en boule.

Abaisser chaque boule en un rectangle de 9″ x 12″.

Badigeonner de beurre fondu ou de margarine.

Mélanger le sucre et la cannelle ensemble et saupoudrer la pâte.

Façonner comme pour un gâteau roulé en commençant par le côté de 9″.

Déposer dans des moules graissés de 9″ x 5″ x 3″.

Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte atteigne le dessus du moule et remplisse les coins (1-1½ heure).

Badigeonner la surface avec le glaçage au jaune d'oeuf. Saupoudrer de sucre, si désiré.

Cuire à four modéré 350°F. 40 à 50 minutes. Refroidir sur des treillis.

Donne 2 pains.

PAIN SUCRÉ AUX NOIX



- **½ recette-type**
- **¼ de tasse de beurre ou de margarine**
- **1½ tasse de sucre à glacer**
- **1½ c. à thé de lait**
- **1 c. à thé de vanille**
- **¼ de c. à thé de muscade**
- **1 tasse de noix hachées**

Défaire le beurre en crème. Ajouter graduellement le sucre et brasser.

Ajouter le lait, la vanille et la muscade; bien défaire en crème.

Abaisser la moitié de la pâte sur une surface enfarinée et former un rectangle de 12″ x 15″.

Etendre la moitié du premier mélange.

Saupoudrer ½ tasse de noix hachées.

Couper en trois lanières de 12″ x 5″.

Rouler chaque section comme pour un gâteau roulé, en commençant du côté de 12″. Sceller les bouts en pressant du doigt.

Tresser les trois lanières.

Déposer la tresse dans un moule graissé de 9″ x 5″ x 3″. Répéter avec le reste de la pâte.

Laisser lever au double du volume (environ 1 heure).

Cuire à four modéré 350°F. 25 à 30 minutes. Refroidir sur un treillis.

Servir en tranches avec un glaçage crémeux aux noix.

Donne 2 pains.

GARNITURES

Donnez du chic, du piquant, de l'attrait à vos pains-fantaisie en variant les garnitures. Voici six façons de garnir les pains briochés: faites votre choix.

GLAÇAGE AU CITRON

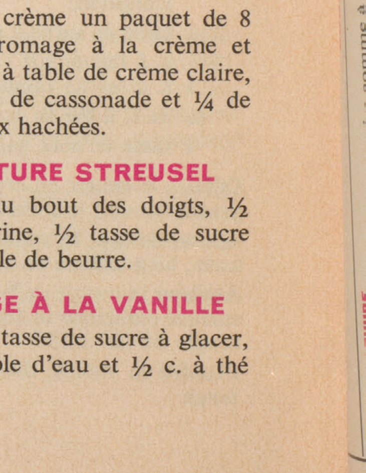
Mélanger ensemble 2 c. à thé de jus de citron, 2 c. à thé d'eau froide et 1 tasse de sucre à glacer.

GLAÇAGE AU BEURRE ET AU MIEL

Mélanger 3 c. à table de beurre mou, ½ tasse de sucre à glacer, ½ tasse de miel liquide et ½ c. à thé de vanille.

GLAÇAGE AU JAUNE D'OEUF

Battre à la fourchette 1 jaune d'oeuf et 2 c. à table d'eau froide. Badigeonner les pains avant la cuisson afin de les rendre reluisants et dorés.



GLAÇAGE CRÉMEUX AUX NOIX

Défaire en crème un paquet de 8 onces de fromage à la crème et ajouter 2 c. à table de crème claire, 2 c. à table de cassonade et ¼ de tasse de noix hachées.

GARNITURE STREUSEL

Mélanger du bout des doigts, ½ tasse de farine, ½ tasse de sucre et 3 c. à table de beurre.

GLAÇAGE À LA VANILLE

Mélanger 1 tasse de sucre à glacer, 1½ c. à table d'eau et ½ c. à thé de vanille.

CONGÉLATION DU PAIN

	CONGELER	TEMPS	COMMENT DÉCONGELER OU RÉCHAUFFER
PAIN À LA LEVURE			
cuit	Préparer et cuire comme à l'ordinaire. Refroidir à la température de la pièce. Envelopper dans du papier à congélation et sceller. (Le pain commercial peut être congelé dans son propre empaquetage pour une période d'une à deux semaines.)	jusqu'à 6 mois	Décongeler dans l'empaquetage à la température de la pièce; découvrir et réchauffer au four à 300°F., 25 à 30 minutes.
non cuit	Préparer comme à l'ordinaire, façonner et déposer dans un moule. Envelopper dans du papier à congélation et sceller. (Si désiré, le pain peut être congelé directement dans le moule sans être enveloppé; une fois congelé retirer du moule et envelopper immédiatement; remettre au congélateur.)	1 - 2 semaines	Décongeler dans l'empaquetage au réfrigérateur durant une nuit. Laisser lever dans un endroit chaud et humide, jusqu'au double du volume. Cuire comme à l'ordinaire.
PETITS PAINS À LA LEVURE			
cuits	Préparer et cuire comme à l'ordinaire. Refroidir à la température de la pièce. Envelopper dans du papier à congélation et sceller.	2 - 6 mois	Réchauffer dans l'empaquetage au four, à 300°F. environ 20 minutes.
non cuits	Même chose que le pain à la levure non cuit.	2 semaines environ	Décongeler développés mais légèrement recouverts, dans un endroit chaud et humide. Laisser lever au double du volume. Cuire comme à l'ordinaire.
PAINS BRIOCHÉS À LA LEVURE			
cuits	Même chose que le pain à la levure cuit.	4 mois	Réchauffer dans l'empaquetage au four, 300°F. environ 30 à 40 minutes.
non cuits	Même chose que le pain à la levure, non cuit.	2 semaines environ	Forme pain: Décongeler comme pour le pain à la levure non cuit. Formes variées: Décongeler comme pour les petits pains à la levure non cuits.

TABLE DES MATIÈRES


1. Brioches
2. Brioches aux pacanes
3. Papillons à la cannelle
4. Eventails
5. Trèfles
6. Petits pains en bourses
7. Croissants
8. Noeuds
9. Pain sucré aux noix
10. Tortillon aux dattes
11. Gâteau hongrois
12. Couronne paysanne française
13. Pain à la cannelle
14. Gâteau Streusel aux cerises
15. Tortillons à la confiture
16. Beignes glacés au miel
Robin Hood
Farine
ENRICHIE DE VITAMINES
PRÉ-TAMISÉE
TOUT USAGE
Robin Hood Flour Mills Limited
Robin Hood
Farine
ENRICHIE DE VITAMINES
PRÉ-TAMISÉE
TOUT USAGE


Robin Hood
Robin Hood Flour Mills Limited
ENRICHIE DE VITAMINES
Farine
PRÉ-TAMISÉE
TOUT USAGE
MOULUE DE BLÉ LAVÉ
PLUS JAMAIS BESOIN DE TAMISER
la Farine Robin Hood
Robin Hood
ENRICHIE DE VITAMINES
Farine
PRÉ-TAMISÉE
TOUT USAGE